



## Brunello di Montalcino 2019

CHF 125.00 | 10 cl = CHF 8.33

Dieser Brunello verführt. Rubinrot mit Granatreflexen. Reiches und intensives Bouquet mit Noten von Veilchen und angenehmen Anklängen von Unterholz. Am Gaumen trocken, warm und samtig. Opulent, aber aussergewöhnlich elegant und lang.

|                 |                                    |
|-----------------|------------------------------------|
| Produzent       | Altesino                           |
| Kategorie       | Rotwein                            |
| Land            | Italien                            |
| Region          | Toskana                            |
| Klassifizierung | DOCG                               |
| Jahrgang        | 2019                               |
| Flaschengrösse  | 150 cl                             |
| Alkohol         | 14.5 %                             |
| Trinktemperatur | 16° - 18°                          |
| Lagerfähigkeit  | 2034 - 2044                        |
| Traubensorten   | Sangiovese                         |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                    |
| Artikelnummer   | 320651                             |
| Passt zu        | Rind, Wild, Braten, gereiftem Käse |



### Vinifikation

Der Wein wird während mindestens 2 Jahren in Eichenfässern ausgebaut und lagert weitere 4 Monate auf der Flasche.

### Geschichte

Das Weingut Altesino im Gebiet des Montalcino erstreckt sich auf einer Gesamtfläche von etwa 80 Hektar. Die 44 Hektar Rebflächen befinden sich in fünf, bezüglich Boden, Höhe und Lage verschiedenen Bereichen, so dass unabhängig vom saisonalen Verlauf eine ausgezeichnete Qualität garantiert werden kann.

